

このガイドでは操作の基本を簡単にご案内しています。ご使用前に、取扱説明書の「安全上のご注意」を必ずお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

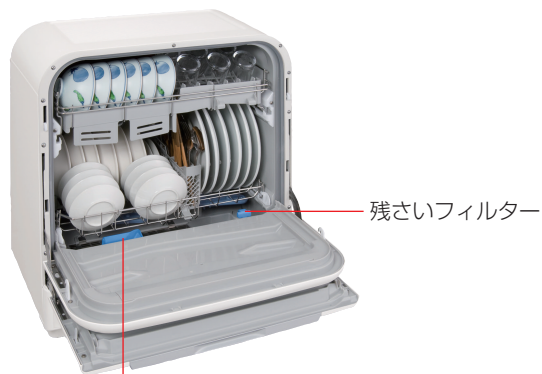


### 1 食べ残しなどを取り除き 食器を入れる



あらかじめつけ置き・水洗いして 取り除くもの

- 固いもの(故障の原因)  
つまようじ・魚の骨・輪ゴムなど
- 細かい残さい(再付着の原因)  
七味・ゴマ・ふりかけなど
- 魚の皮など(異臭の原因)
- 油の固まりなどのひどい汚れ  
(再付着と異臭の原因)



専用洗剤入れ

### 2 食器洗い乾燥機専用の 洗剤を入れる



必ず「専用洗剤入れ」に入れる

標準量目安

約5g

- 油汚れの多い場合(サラダオイル含む)  
→標準量の約2倍

### 3 コースを選び、 スタートする

コース

スタート  
一時停止

(ブザーが鳴ったら終了)

- 標準 (食後すぐに)
- 強力 (食後数時間後や油汚れに)
- 乾燥のみ (手洗い後や食器のあたために)

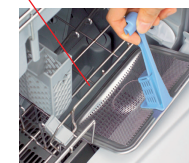
その他のコース (取扱説明書P.15)

### 4 庫内が冷えてから 残さいフィルターを そうじする



残さいフィルターの下に水が残りますが、排水ポンプの構造上、残るものなので、異常ではありません。

(取扱説明書P.16)



### ⚠ 注意



飛ばされやすい軽いものを 入れない

(ヒーターカバーに落ちると、発煙・焦げ・変形・においの原因)

- プラスチックの  
スプーン・ふた
- ふきん・  
スポンジ
- ほ乳瓶の  
乳首
- 発泡スチロール容器



※この他にも洗えないものがあります。  
(取扱説明書P.13)

### 落ちない汚れ

- 手洗いでも落としにくい汚れは、洗えません。  
→汚れ部分をスポンジ等でこすり落とすと他の食器と一緒に洗えます。



グラタンの焦げ付き

なべの焦げ付き

茶わん蒸しのこびり付き

●写真は説明イメージのため、実際とは異なります。

# 食器／調理器具を入れよう

汚れた面を→方向に向けて！  
(向きが違うと、洗い上がりが悪くなります)

噴射水がよく当たるように  
汚れた面を内側に向ける



上から

## 調理器具

フライパン



ボウル

バット

片手なべ

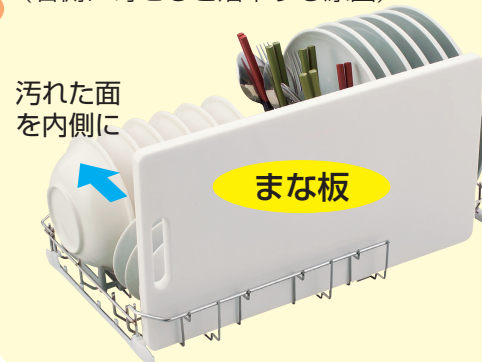


おたま・さいばし

さいばしは左側に寄せる。  
(右側に寄せると落下する原因)

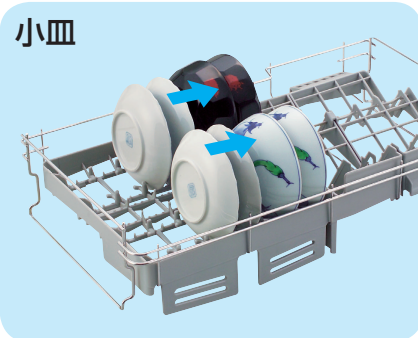
汚れた面  
を内側に

まな板



●詳しくは取扱説明書をご覧ください。

小皿



12cm以下

汁わん

コップ類

奥の列  
高さ11cm以下

手前の列  
高さ12cm以下

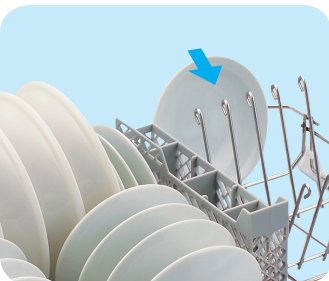
茶わん

大皿

23cm以下

小皿

大皿の奥にも小皿が  
1枚セットできます



鉢

小鉢・中鉢・  
ラーメン鉢など

小皿

22cm以下

小物

スプーン・  
フォーク・はし

角皿 (横幅が広いもの)

18.5cm  
以下

皿と鉢を一緒に

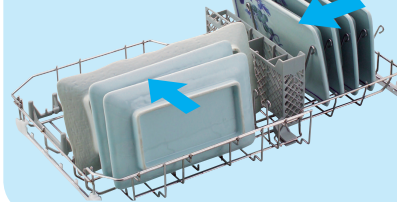
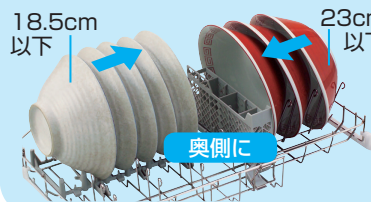
深い鉢 (ラーメン鉢など)  
(重なる場合は間隔を開ける)

18.5cm  
以下

23cm  
以下

奥側に

奥側に



下から